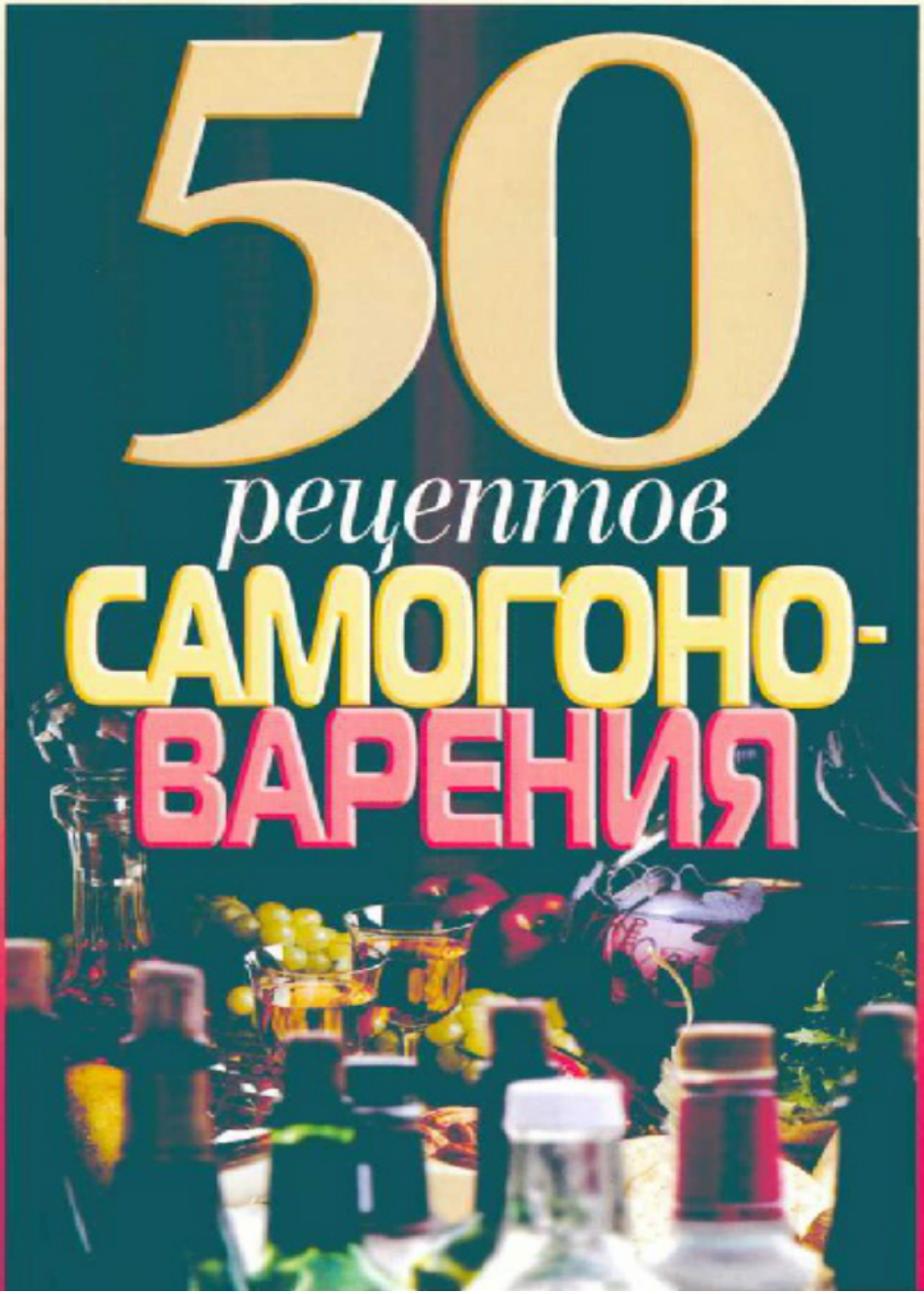
50 рецептов самогоноварения



SHOUT
SHARE
IT

- Н.А. Надеждина
  - ПРЕДИСЛОВИЕ
  - ПРИГОТОВЛЕНИЕСАМОГОНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ
  - №1
  - №2
  - №3
  - №4
  - Браги без перегонки
  - 1. Брага обыкновенная
  - 2. Водка из шиповника
  - 3. Брага с медом
  - Браги для перегонки
  - 4. Из сахарного песка и дрожжей
  - 5. Фруктовая брага
  - 6. Картофельная брага
  - Рецепты самогона
  - 7. Хлебная водка (классический рецепт)
  - 8. Самогон за два часа
  - 9. Самогон за сутки
  - 10. Самогон за сутки (II способ)
  - 11. Самогон крахмальный
  - 12. Простой самогон из пшена
  - 13. Медовуха
  - 14. Картофельный самогон
  - 15. «Бабий» (из варенья) самогон
  - 16. Самогон сахарный
  - 17. Гороховый самогон
  - 18. Свекольный самогон
  - 19. Сливовый самогон
  - 20. Рябиновый самогон
  - 21 .Французская водка
  - 22. Самогон наливочный (для наливок)
  - НАЛИВКИ НА САМОГОНЕ
  - 23. Спотыкач смородиновый
  - 24. Спотыкач кофейный
  - 25. Брусничная наливка
  - 26. Мятная наливка
  - 27. Наливка из черемухи
  - 28. Наливка рябиновая
  - 29. Наливка «Ассорти»
  - Напитки на готовом самогоне.
  - 30. Персиковый самогон

- 31 . Самогон на вишневом листе
- 32. «Мэри»
- 33. Мокруха
- 34. Самогон жасминный
- 35. Настойка из крыжовника
- 36. Самогон вишневый
- Рецепты на основе двойного самогона[1]
- 37. «Буравчик»
- 38. Анисовый самогон
- 39. Рисовый самогон
- 40. «Под каблучком»
- 41 . Малиновый самогон
- 42. Коктейль «Деревенская идиллия»
- 43. Можжевеловый самогон (джин)
- 44. Лимонный самогон
- 45. Грибной самогон
- Лечебные настойки
- 46. Лосьон для лечения прыщей
- 47. Самогон «Чертополох»
- 48. Самогон желудочный
- 49. Самогон пищеварительный
- 50. Настойка из березовых почек

- notes
  - 1

Н.А. Надеждина
50 рецептов самогоноварения

ПРЕДИСЛОВИЕ

Самогон хвастался, что прошел
огонь, воду и медные трубы.

Украшением любого застолья издревле было хорошее вино. А русский человек вообще не мыслит себя без приобщения к стихии Диониса. И так было с давних пор. По легенде, Владимир Красно Солнышко, отказываясь от ислама в 986 году, изрек: «Руси есть веселие пить, не можем без того быть!» Не подходит нам Магомедов рай, так как он запрещает вино. А первый кабак возник на Руси в 1563 году, при Иване Грозном. Простым людям царь разрешил пить только на Пасху, Рождество и Дмитровскую субботу, а своим опричникам («псам царским», как их в народе звали) разрешил пить сколько угодно много и часто в кабаке, который располагался на территории Московского Кремля.

Много легенд и поверий сохранилось на Руси, существовали целые династии винокуров, передававшие традиции по наследству. Уже к XVI веку в Кремле существовали Малый государев, Малый боярский и Малый походный погреба, где умельцы делали разнообразные меды, водки, пиво и квасы отличного качества.

Одним из древнейших напитков на Руси является **самогон,** неприхотливость и простота приготовления которого обеспечили ему долгую жизнь. Этот крепкий оригинальный русский напиток получил распространение с XV века, а вкусовые качества выгодно отличают его от зарубежных аналогов: американского виски, японской сакэ, турецкой араки, немецкого шнапса и грузинской чачи.

Кроме того что самогон — напиток для отдыха и веселья, он еще и прекрасное средство при начинающейся простуде. Если простуда длится уже целый день, пить самогон бесполезно. Лучше — мед, малиновое варенье, горчичники. А если чихнули в первый раз, почувствовали озноб и легкую слабость в конце рабочего дня, то другое дело. Выпейте 50—70 г напитка, желательно неароматизированного, немного поперчите его черным перцем — и в кровать. Помогает самогон от переохлаждения. Замерзли, а согреться не можете, тогда 50—70 г самогона, но уже без перца, — и все встанет на свои места. Рекомендуют самогон при желудочной язве: 1 ст. ложка самогона каждое утро натощак. Можно использовать напиток и как релаксирующее средство. Более того. Приложите самогонный компресс при опухоли, ушибе — вам будет легче. Если самогоном

растереть ноги, то он снимет тяжесть после трудного дня. Если у вас сильно болит зуб, то прополощите его самогоном или приложите ватку, пропитанную им. Боль стихнет. Только ни в коем случае не пейте! А то зуб может заболеть сильнее. И это еще не все лечебные качества чудо-напитка.

Приготовить самогон может каждый, однако его качество будет полностью зависеть от того, насколько точно были соблюдены все условия технологического процесса. Мы предлагаем вам несколько полезных советов по каждому этапу приготовления самогона и классические и оригинальные рецепты любимого напитка, в том числе лечебные.

ПРИГОТОВЛЕНИЕСАМОГОНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Процесс получения самогона состоит из пяти этапов.

Этап первый. Подготовка сырья

Самогон не требует какого-то определенного сырья, но от выбора исходных продуктов будет зависеть качество. Крепкий напиток высокого качества получается из крахмалосодержащих культур: пшеницы, ячменя, ржи, проса и других злаков.

Раньше, чтобы получить сахар из крахмалосодержащих продуктов, приходилось вначале превращать крахмал в сахар, а затем из него получать крепкие спиртные напитки. Сейчас для превращения крахмала в сахар научились осахаривать его при помощи ферментов, содержащихся в проросшем зерне. Так появилась водка в России и многих других европейских странах (здесь ее готовили из ржи, пшеницы, ячменя), виски в Америке (из кукурузы), шнапсу немцев (из картофеля), хашина у китайцев (из проса), сакэ у японцев (из риса).

Основой хорошего самогона является солод — пророщенное зерно. Каждую культуру нужно проращивать определенное количество дней: ячмень — 9—10, овес — 8—9, пшеницу — 7—8, рожь — 5—6, просо — 4—5. Внимательно следите, чтобы зерно не прокисло.

Для проращивания лучше использовать деревянную или эмалированную посуду. Зерно тщательно просеять, промыть в горячей воде (50—53 ˚С) 3—5 раз и залить такой же горячей водой.

Через 7—8 часов воду надо поменять опять на горячую. Если при сгибании зернышко не ломается, то надо приступать к следующему этапу.

Зерно разложить на противень тонким слоем, покрыть влажной тканью и оставить в темном помещении с температурой не более 17—18 ˚С и влажностью не ниже 40 %. Каждые 6 часов зерно необходимо проветривать, перелопачивать и при необходимости увлажнять ткань.

Зерно пророщено, если:

ростки длиной 5—6 мм;

корешки — 1,2—1,4 см, они сцепляются друг с другом;

зерна утрачивают мучной вкус;

при раскусывании зерен раздается хруст;

зерна приобретают приятный огуречный запах.

Затем солод сушат в помещении с температурой не более 40

С. Солод рассыпают и подвешивают. Высушенным он считается, если его размеры становятся меньше, на ощупь он сухой и при трении корешки легко отделяются от зерен.

После просушки ростки нужно отделить от зерен и просеять через сито. Хранить солод нужно в стеклянной посуде, плотно закупоренным, в сухом помещении.

Из пророщенного зерна готовят солодовое молоко. Лучше всего использовать смесь солодов: просяной, ячменный и ржаной в соотношении 1:2:1. Смесь перемешивают, заливают горячей водой (60—65 ˚С), дают отстояться. Воду сливают, смесь помещают в кофемолку и мелко перемалывают (можно ступкой, если нет кофемолки). В перемолотую смесь добавляют небольшое количество воды (температурой не больше 55 ˚С). Тщательно перемешивают (миксером — самое лучшее). Получается белая однородная жидкость. Если все сделано правильно, то 85 % качественного напитка вы уже имеете.

Кроме злаков для приготовления самогона можно использовать ягоды, плоды, картофель (он требует дополнительной очистки или двойной перегонки), сахарную свеклу и ее выжимки (но их использовать нежелательно, если хотите получить тонкие, высококачественные сорта самогона), овощи, фрукты, бобовые культуры, травы, варенье, кондитерские изделия (халва, конфеты, мед) и т. д. Плодово-ягодное сырье используют для получения самогона с высокими вкусовыми качествами и приятным ароматом. Яблоки, груши, вишня, рябина, слива, клубника, черника, смородина и т. д. Лучше всего — зимние и осенние сорта (в них больше сахара, дубильных веществ и кислот). Зато в летних — больше аромата. Выбирайте по вкусу!

Можно использовать некоторые листовые овощи, например ревень.

Этап второй. Брожение

Брожение — это химический процесс, в результате которого сахар распадается на этиловый спирт, воду и углекислый газ. Во время брожения в помещении присутствует определенный специфический запах.

Для приготовления браги лучше всего использовать деревянную бочку (кадушку), эмалированную или глиняную посуду. Для браги лучше использовать некипяченую воду, которую нужно отстоять в течение 3—5 суток. Можно взять колодезную или родниковую воду, но без примесей большого количества солей кальция и магния. Для лучшего качества после отстоя воду «прогнать» через фильтры, сделанные из активированного угля.

Неотъемлемый компонент закваски — дрожжи. Именно они

превращают сахар в спирт.

В основном для браги используют пищевые дрожжи или дрожжесодержащие корма, хмель (спелые шишечки хмеля заливают водой, варят, отвар добавляют в закваску), томатную пасту (ее должно быть в 3 раза больше, чем дрожжей) и даже распаренный горох.

Распространено мнение, что из 1 кг сахарного песка — основного компонента браги — получается 1 л водки. При использовании хорошего самогонного аппарата 10 л качественного продукта получается из 7 кг сахарного песка. То есть не надо делать брагу излишне концентрированной по сахару. Он «перегорает» и уходит в отходы.

Во время брожения нужно поддерживать постоянную температуру от 18 до не более 24 "С. Для уменьшения образования вредных веществ необходимо ограничить доступ воздуха. На всем протяжении процесса брагу нужно перемешивать и удалять появляющуюся на ее поверхности взвесь в виде пузырьков.

Емкость с будущей брагой лучше поставить в таз, так как в первые 2—3 дня в результате бурной реакции дрожжей с сахарным песком часть жидкости будет выливаться. После того как процесс брожения минует свою бурную фазу, можно будет слить пролившуюся жидкость обратно в емкость.

Если брожение идет очень активно, то можно в брагу подмешать небольшое количество (до 50 г) сливочного или растительного масла или молока, можно также перенести емкость в более холодное помещение на 2 суток. Затем вернуть обратно.

Крепость браги обычно составляет не более 13 %, если выше, то большинство дрожжей погибает. За крепостью можно следить при помощи ареометра.

Окончательно перебродившая брага имеет специфический, слегка горьковатый вкус. В ней практически прекращается выделение газа и образование пены. Запах из резкого становится кисло-сладким. Если зажженная спичка не гаснет рядом с емкостью, то брага готова. Помните, что качество самогона ухудшается при перегонке перезревшей браги.

Брагу лучше не употреблять в «сыром» виде, так как в ней много вредных веществ. Но существуют рецепты и таких браг, которые всегда пили без дополнительной обработки. Для тех, кто предпочитает не варить самогон, мы предлагаем несколько рецептов (№ 1—3).

Этап третий. Перегонка

Для перегонки употребляется неисчислимое количество приспособлений. В глухих селах до сих лор используются

громоздкие стационарные агрегаты. Устанавливаются они, как правило, в лесу или на болоте, подальше от лишних глаз, и пользуется ими согласно очередности все село (улица).

Принципиальная схема самогонного аппарата состоит из трех частей:

сосуд с закваской;

трубка-змеевик;

сосуд с охлаждающей жидкостью.

Сосуд нагревается (костер, керогаз, газ, электрическая плитка, впаянный электронагреватель). Спиртосодержащий пар проходит по трубке, конденсируется при соприкосновении последней с холодной водой в сосуде и уже в виде жидкости вытекает в подставленную банку (бидон, бутылку).

При перегонке необходимо строго соблюдать температурный режим. Чем выше скорость нагрева спиртосодержащей смеси, тем более эффективна работа самогонного аппарата. Соблюдение на протяжении основного времени перегонки температурного режима от 78 до 83 ˚С является идеальным условием для получения качественного самогона. Если температура браги более 85 ˚С, то перегонку следует прекратить. При отсутствии термометра время прекращения перегонки определяется с помощью бумажки, смоченной в данный момент в самогоне. Перегонку следует продолжать в том случае, если бумажка вспыхивает синим пламенем. Если бумажка не горит таким пламенем, то это значит, что концентрация этилового спирта мала и в браге преобладают сивушные масла.

Вначале после достижения 67 ˚С нужно резко сбавить скорость нагрева во избежание выброса браги. Первые порции самогона лучше выбросить, так как они содержат большое количество токсичных продуктов.

Этап четвертый. Очистка от вредных примесей

Готовый самогон содержит вредные для организма вещества и неприятный запах. Для очистки чаще всего используют активированный и древесный (проще и эффективней) уголь, марганцовку и другие вещества. Предлагаем вам несколько рецептов очищения самогона.

№1
12 л самогона, 800 г изюма, 400 г чистых березовых углей.

В емкость с самогоном насыпать 400 г чистых березовых углей. Настаивать до тех пор, пока угли не осядут и самогон сделается чистым. Встряхнуть и дождаться вторичного полного оседания угля. После этого аккуратно слить самогон через марлю. Разбавить колодезной (или очищенной) водой в соотношении 2:1 (две части составляет самогон, одну — вода). Сюда добавить 800 г изюма и настоять двое суток. После этого перегнать самогон еще раз.

№2
Самогон, древесный уголь.

В емкость с самогоном положить угли в соотношении на 1 л 50 г углей. Настаивать 7 дней, взбалтывать содержимое по 3— 4 раза в день. Затем еще 7 дней, но уже не взбалтывая. После этого самогон фильтруют через фланель.

№3
2 г порошка марганцовокислого калия, 50 мл перегнанной (дистиллированной) воды, 1 л самогона.

Марганцевый порошок растворить в 50 мл воды, полученный раствор добавить в самогон. Отстоять 10—30 мин.

Затем перелить в емкость через полотняную ткань или марлю либо профильтровать с помощью древесного угля.

№4
3 л самогона, 0,5 л молока.

Смешать самогон и молоко. Перегнать еще раз.

Этап пятый. Облагораживание

Готовому очищенному самогону придают желаемые вкусовые качества, запах, цвет с помощью различных ароматизаторов и красителей.

Прежде всего для облагораживания самогона используется сахар, который не подслащивает, а смягчает вкус напитка, отнимает остроту.

Обычно самогон подслащивают специальным сиропом. В кастрюлю поместить 1 кг сахарного песка и залить 1 л воды. На поверхности сиропа образуется пена, которую необходимо снимать до тех пор, пока она не перестанет появляться. Сироп охладить и выдержать в течение двух недель. Это делается для того, чтобы тончайший слой осел на дно.

Затем смешать сироп с самогоном. При этом будет происходить химическая реакция, сопровождающаяся нагреванием смеси и выделением газов. Если выделение газов прекратилось, значит, самогон получил однородное содержание. Затем добавить несколько таблеток активированного угля и тщательно перемешать. Напиток настоять при комнатной температуре около 2—3 ч. Процедить через плотную ткань. Полученный самогон разлить по бутылкам и в течение недели выдержать при температуре 3—4 "С. После этого он приобретает приятный вкус, а спиртовой привкус практически исчезает.

Подслащивать самогон можно и вареньем, для чего на 3 л самогона надо класть 3—4 чайные ложки варенья.

Для придания самогону необходимого вкуса используют различные травы, фрукты, ягоды. Предлагаем вам таблицу, где даны некоторые способы получения нужного вкуса.

Добавка	Вкус	Количество добавки, г/л
Цедра:	Горьковатый	
апельсиновая		50—100
лимонная		
померанцевая		60—250
		2,5—50
Розмарин	Горьковато-пряный	0,5—1
Шафран		0,1—0,5
Бадьян	Горьковатый, горький	3—20
Корица		3—15
Ваниль	Горький	0,5—2
Лавровый лист		
Кардамон	Пряно-жгучий	4—20
Мускатный орех		3—6
Перец душистый	Умеренно жгучий	3—6
Имбирь	Жгучий	1,5—12
Гвоздика		0,6—3
Перец черный		2—24

Необходимого цвета можно добиться, настояв самогон на различных растениях:

оранжевый — на корках померанца или недозревшего апельсина, а также на перегородках грецкого ореха;

синий — на васильках;

зеленый — на мяте, черной смородине, перьях лука;

красный — на чернике;

фиолетовый — на семенах подсолнечника;

желтый — на шафране;

золотистый — немного шафрана, небольшое количество голубики и черники;

коричневый — на жженом сахаре.

Настойки рекомендуется делать на 45—50-градусном самогоне. При этой крепости растения полнее отдают ароматические вещества. Если самогон получился очень крепким, то его можно разбавить. Разбавлять самогон нужно только мягкой, лучше дистиллированной водой. Если такой под рукой нет, то залейте обычную воду из водопровода в самогонный аппарат и перегоните ее. Полученной водой и рекомендуется разбавлять самогон.

Если вы сделаете все точно, то у вас получится продут высокого качества. Пейте на здоровье, только помните о мере!

Браги без перегонки

1. Брага обыкновенная

Ячменный солод, ячменная мука, винные дрожжи,хмель.

Ячменный солод размолоть и перемешать с ячменной мукой в соотношении 2:1, добавить теплой воды (4—5 л на 1 кг солодовой муки) и поставить в теплое место на 6—8 ч. Добавив немного винных дрожжей (0,5 л на 10 л солодового раствора) и 0,5 кг хмеля, брагу настаивать уже в прохладном месте. Этот процесс может длиться разное время — от недели до двух. Готовность браги определяют визуально (она перестает пениться). Перед употреблением брагу отфильтровать, добавить сахарный песок по вкусу.

2. Водка из шиповника

7,5 л кипяченой воды, 5 стаканов шиповника, 100 г дрожжей, 4 кг сахарного песка.

В охлажденную кипяченую воду добавить шиповник, дрожжи и сахарный песок. Когда суспензия перебродит и отстоится (через 3 месяца), получается чистая водка. Аккуратно слить с помощью шланга.

3. Брага с медом

Ржаной и ячменный солод, мята, мед, винные дрожжи, хмель.

Ржаной и ячменный солод размолоть (в соотношении 1:1), добавить теплой воды (4—5 л на 1 кг солодовой муки), поставить в теплое место на 6—8 ч. После этого добавить немного винныхдрожжей (0,5 л на 10 л солодового раствора) и 0,5 кг хмеля. Настаивать 1—2 недели в прохладном месте. За 2—3 дня до полной готовности добавить немного мяты, а после того как брагу профильтруют, на 10 л внести 50—70 г тщательно разведенного в 0,5 л горячей воды натурального меда и настоять в течение суток.

Браги для перегонки

4. Из сахарного песка и дрожжей

3 л воды, 1 кг сахарного песка, 100—150 г дрожжей.

В теплой воде размешать сахарный песок. Затем отдельно в теплой воде замочить дрожжи и оставить на некоторое время подойти, после чего смешать дрожжи с растворенным сахарным песком, накрыть крышкой и поставить в теплое место на 10—14 дней. Соблюдая эти пропорции, можно изготавливать любое количество браги, руководствуясь пределами емкости и потребностью.

5. Фруктовая брага

Фрукты, Юл воды, 300 г томатной пасты (распаренного гороха или хмеля), засахарившееся варенье.

В большую емкость сложить фрукты (можно ассорти) и раздавить их, чтобы они дали сок. Затем залить теплой водой и выдержать несколько дней, после чего добавить (из расчета на 10 л смеси — 300 г) томатную пасту, горох или хмель. Для ускорения процесса можно добавить дрожжи. Все это поставить в теплое место на 12—14 дней. Брага готова к перегонке.

Заменителем сахарного песка могут быть любые фрукты, но достаточно сладкие на вкус. Особенно хороший эффект дают сливы и груши. Вместо сахарного песка можно использовать засахарившееся или забродившее варенье. Заменителем дрожжей может быть томатная паста, хмель, распаренный горох.

6. Картофельная брага

7 кг картофеля, Юл воды, 200 г солодовой смеси, 150 г дрожжей, 350 г сахарного песка.

Чищеный натертый картофель, солодовую смесь, дрожжи и сахарный песок перемешать и залить отстоявшейся, очищенной водой. Накрыть емкость марлей или чистой материей. Настаивать в течение 2 недель.

Рецепты самогона

7. Хлебная водка (классический рецепт)

5 кг пшеницы (яровой), 15 л воды, 6,5 кг сахарного песка.

В емкость поместить пшеницу, предварительно тщательно промыв ее проточной водой. Разровнять пшеницу по дну и залить водой так, чтобы слой пшеницы был закрыт примерно на 5—6 см. Добавить в кастрюлю 1,5 кг сахарного песка. Прикрыть крышкой и настаивать в течение недели в темном прохладном месте.

Через неделю пшеница прорастает. Добавить еще 15 л воды и 5 кг сахарного песка. В течение 3—4 дней проходит процесс брожения, причем достаточно бурно.

После брожения полученный раствор процедить через дуршлаг и поместить в самогонный аппарат для выгонки.

Пшеницу, оставшуюся после брожения, можно второй раз залить 15 л воды, добавить 5 кг сахарного песка и опять поставить для брожения на 3—4 дня в теплое место. Пшеницу можно использовать 3—4 раза. Лучший самогон получается со второй и третьей выгонок. Для получения качественного самогона рекомендуется смешивать между собой напитки, полученные 1, 2, 3-й и 4-й выгонками.

За брагой необходимо постоянно наблюдать. Если передержать брожение, то полученный самогон будет иметь сладковатый вкус.

8. Самогон за два часа

10 кг сахарного песка, 100 г дрожжей, 3л молока, 30—40 л воды.

Поместить все в стиральную машину. Крутить 2 ч, затем дать отстояться и перегнать.

9. Самогон за сутки

5 кг сахарного песка, 500 г дрожжей, 1 л молока, 15 л теплой воды.

Всё перемешать, настаивать сутки. Затем перегнать. Выход — 5 л.

10. Самогон за сутки (II способ)

5 кг сахарного песка, 500 г дрожжей, 3 стакана молока, 4 буханки хлеба, 25 картофелин среднего размера, 25 л теплой кипяченой воды.

Растолочь хлеб и картофель, залить водой, добавить сахарный песок, дрожжи, молоко. Настаивать 1 сутки. Перегнать.

11. Самогон крахмальный

10 кг крахмала, 20 л воды, 500 г дрожжей, 1 кг сахарного песка.

Крахмал развести водой и заварить как кисель, добавить дрожжи и сахарный песок. Настаивать 3—5 дней. Перегнать. Выход не менее 11л.

12. Простой самогон из пшена

1 кг пшена, 15 л воды, 100 г дрожжей, 1,2кг теста.

Разварить пшено, развести теплой водой, добавить дрожжи, тесто из квашни и поставить бродить. Через 10—12 дней перегнать.

13. Медовуха

2,8 кг меда, 3 л сиропа, 27 л воды, 300 г дрожжей.

Развести дрожжи в небольшом количестве воды, добавить сироп и мед. Хорошо перемешать. Влить 10 л воды, опять хорошо перемешать, затем оставшиеся 20 л воды. Емкость поставить на 7 дней в теплое место, после чего можно перегонять.Выход -7 л.

14. Картофельный самогон

10 кг картофеля, 6 кг овса, 5л кипятка, 30 л воды, 1,5 кг дрожжей.

Вымыть и натереть на терке 10 кг картофеля. Затем смолоть овес, залить его 5 л кипятка и хорошо перемешать. Размешивая, постепенно добавлять натертый картофель. Через 3 ч добавить 30 л воды и снова перемешать. Затем добавить дрожжи и перемешать еще раз. Плотно закупорить емкость и настаивать 3—4 дня в темноте до выпадения осадка и появления пузырьков. После этого сразу перегнать.

15. «Бабий» (из варенья) самогон

3 л варенья, 100 г дрожжей, 1,5 кг сахарного песка, 15л теплой воды.

Забродившее варенье, дрожжи и сахарный песок залить теп лой водой. Настаивать неделю, после чего перегнать.

16. Самогон сахарный

6 кг сахарного песка, 500 г дрожжей, 18 л теплой воды, листья смородины, сухой укроп.

Сахарный песок и дрожжи залить теплой водой и хорошо перемешать. Добавить пучок сухого укропа и листья смородины для запаха. Настаивать 6—7 дней в теплом месте, затем перегнать. Выход — 6 л.

17. Гороховый самогон

1 кг гороха, 1 л молока, 500 г дрожжей, 5 кг сахарного песка, 15 л теплой воды.

Растворить в небольшом количестве воды сахарный песок и дрожжи, добавить теплые молоко и воду, всыпать горох и поставить настаиваться 24 ч. По истечении этого времени перегнать. Выход — 5 л самогона.

18. Свекольный самогон

8 кг сахарной свеклы, 5—6 кг сахарного песка, 10 л воды, 500 гдрожжей.

Сахарную свеклу натереть на терке и отварить. В еще теплую свеклу (t = 25 °С) положить сахарный песок. Добавить дрожжи, разведенные в небольшом количестве воды. Настаивать в теплом месте 3—4 дня. Когда свекла опустится на дно и сверху образуется корка, все перемешать и перегнать 2 раза.

19. Сливовый самогон

Сливы, вода.

Самые зрелые сливы вместе с косточками истолочь в ступе. Долить воду до превращения массы в жидкую кашицу, которую поставить бродить. Когда кашица перестанет выделять газ, перегнать 2—3 раза.

20. Рябиновый самогон

Рябина.

После первых морозов собрать ягоды рябины, размять и отжать из них сок, который поставить на брожение в теплой комнате. Когда брожение закончится, дважды перегнать. Получится самогон без сивушных масел со вкусом, напоминающим французский коньяк.

21 .Французская водка

Загнившие фрукты и ягоды, виноградное вино, дрожжи.

Такое название в старину получил самогон очень хорошего качества. Для его приготовления используются загнившие фрукты и ягоды, которые заливают водой так, чтобы она их слегка закрывала. На 12 л такой водно-фруктовой смеси необходимо добавить 0,7 л любого виноградного вина и 50 г дрожжей. Когда все закиснет, перегнать не менее 2 раз.

22. Самогон наливочный (для наливок)

Ягоды, самогон.

Емкость наполнить на 1/3 ягодами, из которых будет изготавливаться наливка, залить самогоном, настоять 3—5 дней и перегнать. Полученный самогон разбавить на 1/3 кипяченой водой и тщательно перемешать. Такой самогон приобретет запах ягод, и наливка получится с натуральным запахом и приятным вкусом.

НАЛИВКИ НА САМОГОНЕ

Для приготовления наливок лучше брать стеклянные баллоны, так как у них широкое горлышко. Самогоном заполнить посуду, не долив до верха 5—6 см. Настаивать в теплом месте, каждый день взбалтывая.

23. Спотыкач смородиновый

1 кг черной смородины, 1 кг сахарного песка, 3,5 стакана воды, 750 мл самогона.

Спотыкач — разновидность древних русских водок — приготавливается обычно путем подогрева состава на небольшом огне. Напиток не требует длительного отстаивания. Готовится из различных ягод.

Смородину перебрать, затем тщательно вымыть, обсушить на полотенце, высыпать в эмалированную миску и деревянной толкушкой потолочь, сложить в полотняный мешочек, чтобы стек сок. Из сахарного песка и воды сварить густой сироп, все время снимая пену. В готовый сироп влить сок из смородины и еще раз вскипятить, снять с огня и влить самогон, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно помешивая, дать наливке загустеть.

После этого спотыкач остудить, разлить по бутылям, закупорить и хранить в сухом прохладном месте.

24. Спотыкач кофейный

150 г молотого кофе, 1,5 л воды, ванилин (по вкусу), 75 г сахарного песка, 500 мл самогона.

Кофе настоять в холодной воде в течение 24 часов, затем настой процедить, добавить ванилин, варить 7—8 мин на слабом огне и снова процедить. После этого добавить сахарный песок, варить на слабом огне. Сняв с огня, влить самогон, снова нагреть до тех пор, пока не начнется испарение.

25. Брусничная наливка

100 г сухой полыни, 5 л самогона, 500 г зрелой брусники, сахарный песок (100 г на каждую бутылку полученной наливки).

Молодую зеленую полынь, собранную весной и высушенную, залить самогоном. Настоять. Осенью собрать зрелую бруснику и залить настоянной полынной водкой. Настаивать в по мещении со средней температурой 2 месяца, затем слить и подсластить.

26. Мятная наливка

100 гсушеной перечной мяты, 2 л самогона, сахарный сироп.

В 3-литровом баллоне смешать мяту и самогон. Накрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в теплое место на 6—7 дней, после чего самогон смешать с сахарным сиропом и отфильтровать 2—3 раза.

27. Наливка из черемухи

Черемуха, самогон, сахарный песок.

Использовать самую спелую черемуху. Ягоды выложить на ткань и выдержать 3 дня. Затем подсушить в жарочном шкафу при температуре 100 °С, ссыпать в бутыль, предварительно измельчив, залить самогоном и дать постоять 6 недель. Слить содержимое и добавить 120 г сахарного песка на 1 л наливки.

28. Наливка рябиновая

Рябина, самогон, сахарный песок (100 г на 1 л готовой наливки).

Самую спелую рябину поместить на противне в духовой шкаф и выдержать при небольшой температуре до состояния мягкости. Засыпать рябину в бутыль на 2/3 ее объема и залить самогоном. Наливка должна стоять до тех пор, пока не примет темно-янтарный цвет. Затем слить и подсластить.

29. Наливка «Ассорти»

По1 кг клубники, абрикосов, малины, вишни, черной смородины, 2,5 кг сахарного песка, 5 л самогона.

В 8-литровую бутыль насыпать сначала клубнику, пересыпав ягоды 500 г сахарного песка. Когда появятся абрикосы, в эту банку насыпать сверху абрикосы, засыпать таким же количеством сахарного песка, затем, по мере созревания, таким же образом насыпать малину, вишню, черную смородину, пересыпая каждый раз сахарным песком. С самого начала бутыль поставить на солнце и закрыть крышкой с марлей. После после дней засыпки бутыль еще 2 недели подержать на солнце. Затем залить самогоном, плотно закупорить пробкой и поставить на месяц в холодное место. Потом процедить, разлить в бутылки, закупорить пробкой. Подавать к столу можно через 3—4 месяца.

Напитки на готовом самогоне.

30. Персиковый самогон

800 г персиков, 10 л самогона, по 2 горсти листа бере- зы , черной смородины, черемухи и 1 горсть мяты.

Персики истолочь, залить самогоном, поставить в теплое место на 3 суток. Перегнать. Затем добавить все листья и настаивать 1 день. Потом слить и подсластить.

31 . Самогон на вишневом листе

Самогон, свежие листья вишни.

Набрать весной свежераспустившиеся листья вишни и залить самогоном, который приобретет вишневый вкус и зеленый цвет.

32. «Мэри»

50 г самогона, 25 гтоматного сока, 5 глимонного сока,соль, перец (по вкусу).

Все компоненты хорошо охладить и смешать в бокале. Посыпать солью и перцем.

33. Мокруха

1 л самогона, корки двухапельсинов, несколько штук гвоздики, 1 стакан вишневого сока.

Литр самогона настоять на корках апельсинов и гвоздике 2 недели в тени. Добавить стакан вишневый сок. Профильтровать. В запечатанных бутылках хранить полгода.

34. Самогон жасминный

200 г цветков жасмина, 4л самогона, сироп (по вкусу).

Свежесорванные цветки жасмина залить самогоном, перегнать на довольно сильном огне. Подсластить сиропом и дать отстояться.

35. Настойка из крыжовника

1 л самогона, 1 л кипяченой воды, крыжовник, сахарный песок по вкусу.

Крыжовник засыпать в бутыль и залить самогоном и водой. Держать, помешивая, на солнце 2 недели, пока ягоды не всплывут. Процедить, добавить сахарный песок. Опять выставить на сутки на солнце. Далее — в холодильник на 10 суток. Еще раз процедить, разлить в толстостенные бутылки. Засмолить. Хранить в холоде 3 недели.

36. Самогон вишневый

2—3 кг вишни, 3—4 л самогона, 1—1,5 л воды, вишневый сок, сахарный песок по вкусу.

Из вишен вынуть косточки, мякоть размять и положить на 2 дня в прохладное место для выделения сока. Затем мякоть отжать через полотно, а выжимки перемешать с толчеными косточками, залить самогоном, добавить 1—1,5 л воды, настоять в течение суток и перегнать, предварительно отфильтровав. Полученный самогон (крепость его должна быть не менее 60°) разбавить вишневым соком из расчета 2:1, добавить сахарный песок, хорошо перемешать и отфильтровать.

Рецепты на основе двойного самогона [1]

37. «Буравчик»

б долек чеснока, красный молотый перец на кончике ножа, 2 лавровых листа среднего размера, щепотка соли, 1 л двойного самогона, сахарный сироп (по вкусу).

Чеснок, перец, растертые лавровые листя и соль. Залить самогоном и настаивать 5 дней, регулярно взбалтывая. Потом отфильтровать и подсластить сахарным сиропом.

38. Анисовый самогон

10 л двойного самогона, 5 л мягкой родниковой воды, 400г толченыхсемян аниса.

200 г толченых семян аниса залить очищенным двойным самогоном. Настаивать в течение месяца. Затем добавить родниковой воды и перемешать. В полученный раствор добавить еще 200 г толченых семян аниса и вновь настаивать месяц. Затем профильтровать и на 1/3 разбавить мягкой родниковой водой.

39. Рисовый самогон

200 г дробленого риса, 400 г крупного изюма, 1 бу- тылка малаги, 200 г белых пивных дрожжей, 6 л мягкой родниковой воды, 12 л двойного самогона, 600 г свежей дубовой коры, 5 гкорня камана, 3—4ч. ложки ванили, 2 капли розового масла, сироп.

Рис, изюм (отваренный в воде) и малагу смешать и поставить варить на 30—40 мин. Долить сироп (по вкусу). Развести в воде дрожжи, добавить в емкость и оставить бродить 3— 4 дня. Затем залить самогоном и водой. Перемешать и перегнать так, чтобы вышло 9 л самогона. В отдельную посуду налить 0,2 л 70-градусного спирта или тройного самогона и всыпать ваниль. Настаивать 3—4 дня, потом отфильтровать. Настойку ванили и розовое масло добавить к уже перегнанному самогону. В холщовый мешочек положить свежую дубовую кору и корень камана. Этот мешочек поместить в емкость с самогоном и плотно закупорить. Настаивать 10—12 дней, после чего мешочек удалить.

40. «Под каблучком»

4 кг картофеля, 4буханки хлеба, 2 л воды, 20 л двойного самогона.

Мелко истолочь разваренный картофель и распареный хлеб. Потом залить водой и самогоном. Настаивать 10 дней, затем перегнать.

41 . Малиновый самогон

500гсвежей малины, 10 л двойногосамогона.

Залить самогоном ягоды. Поставить в теплое место на 2 дня. Перегнать. Подсластить по вкусу.

42. Коктейль «Деревенская идиллия»

По 2л яблочного,клубничного и черносмородинового сока, 100 г мяты, 16 л двойного самогона, 50 г дрожжей, 6 л мягкой родниковой воды.

Соки смешать. Добавить 100 г мяты. Залить 6 л двойного самогона. Добавить дрожжи и настаивать 2,5 недели. После этого влить 6 л воды и 10 л двойного самогона. Напиток отфильтровать и два раза перегнать.

43. Можжевеловый самогон (джин)

1,6 кгможжевеловыхягод,8л двойного самогона.

Истолочь ягоды, залить самогоном, настаивать 2 недели. Затем перегнать до 3/4 первоначального объема.

44. Лимонный самогон

Двойной самогон, 3 небольших лимона, лимонная цедра, 2,5 л воды.

Настаивать 3 недели двойной самогон на лимонной цедре (в соотношении 5:1). Затем разбавить самогон водой (на литр самогона 2,5 л воды) и перегнать. Объем полученного самогона должен быть равен первоначальному объему жидкости. Срезать тонкий верхний слой у лимонов, положить в бутыль и залить перегнанным самогоном. Настаивать в теплом месте 5—8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить (200 г сахарного песка на 1 л). То же самое можно сделать с апельсинами.

45. Грибной самогон

ЗООг сушеных белых грибов, 12л двойного самогона, горсть семян укропа и гвоздики, 3 л мягкой родниковой воды.

Грибы, семена укропа и гвоздику залить самогоном, настаивать 10—15 дней. Затем добавить воду и перегнать.

Лечебные настойки

46. Лосьон для лечения прыщей

По 100 г огуречного сока, самогона, кипяченой воды.

Натереть свежий огурец и, собрав натертую массу в чистую марлю, отжать в посуду. В полученный огуречный сок добавить самогон и кипяченую воду. Перемешать.

При нанесении лосьона на кожу ватку не сильно смачивать. После использования не оставляет запаха алкоголя.

47. Самогон «Чертополох»

1 л крепкого самогона (55—60), 100 г красногожгучегоперца,50гчеснока.

Перец и чеснок залить самогоном и настоять в закрытой посуде 5—7 дней в темном месте при комнатной температуре. Затем отфильтровать. Напиток наиболее эффективен при лечении от простуды в начальный период и в качестве профилактического средства при переохлаждении.

48. Самогон желудочный

По 400г мяты, шалфея, аниса, по 100 г калгана и имбиря, 12 л самогона.

Смешать травы, залить самогоном. Настаивать в теплом месте 21 день, взбалтывая ежедневно, а затем перегнать.

49. Самогон пищеварительный

1 л крепкого самогона, 20 г гвоздики, 30 г мускатного ореха, по 40г алоэ, корицы и шафрана.

В самогоне настаивать в теплом месте в продолжение 2 недель, постоянно взбалтывая, гвоздику, мускатный орех, алоэ, корицу и шафран — все мелко истолченное. Отфильтровать. Этот напиток очень хорошо способствует пищеварению и употребляется после обеда по одной рюмке.

50. Настойка из березовых почек

0,5лсамогона,50г березовыхпочек, 1 ч.ложка меда.

Настоять почки в течение 10 дней. Добавить мед перед употреблением. Настойка вызывает аппетит, способствует заживлению язв желудка и двенадцатиперстной кишки. Употреблять по 1 ч. ложке 3 раза в день до еды.

notes

Примечания

1

Двойной самогон — самогон, который перегнали еще раз.